

Rye Peated Stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU ---
- SRM **30.5**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.7 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (32.5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Słód CHÂTEAU PEATED | 1.85 kg (30.1%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Rye Malt | 0.5 kg (8.1%) | 63 % | 10 |
| Ziarno | diastyczny | 0.3 kg (4.9%) | 78 % | 3 |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate | 0.25 kg (4.1%) | 71 % | 600 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 0.2 kg (3.3%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Carafa | 0.2 kg (3.3%) | 70 % | 664 |
| Ziarno | Carafa II | 0.2 kg (3.3%) | 70 % | 812 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.15 kg (2.4%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | oat | 0.5 kg (8.1%) | --- % | --- |